

T S1/7

1/7/1

DIALOG(R)File 351:Derwent WPI

(c) 2002 Thomson Derwent. All rts. reserv.

011456854

WPI Acc No: 1997-434761/199740

**Frozen desserts which can be portioned directly from the freezer -  
containing dairy protein, low melting vegetable oil, and as sweetener  
mixture of dextrose and/or fructose, invert sugar and glucose syrup**

Patent Assignee: SOC CIV RSA (RSAR-N); RSA SOC CIV RIVEIRE SILVENTE &  
ASSOCIES (RSAR-N)

Inventor: ANDRE-LINET V; RIVIERE P; SILVENTE S; TONON F; ANDRE L V

Number of Countries: 077 Number of Patents: 011

Patent Family:

Patent No	Kind	Date	Applicat No	Kind	Date	Week
WO 9730600	A1	19970828	WO 97FR338	A	19970226	199740 B
FR 2745153	A1	19970829	FR 962527	A	19960226	199742
AU 9719288	A	19970910	AU 9719288	A	19970226	199802
EP 878998	A1	19981125	EP 97907129	A	19970226	199851
			WO 97FR338	A	19970226	
NO 9803895	A	19981023	WO 97FR338	A	19970226	199902
			NO 983895	A	19980825	
CN 1211900	A	19990324	CN 97192568	A	19970226	199931
JP 2000506004	W	20000523	JP 97529867	A	19970226	200033
			WO 97FR338	A	19970226	
EP 878998	B1	20010418	EP 97907129	A	19970226	200123
			WO 97FR338	A	19970226	
DE 69704610	E	20010523	DE 604610	A	19970226	200137
			EP 97907129	A	19970226	
			WO 97FR338	A	19970226	
ES 2159112	T3	20010916	EP 97907129	A	19970226	200164
CA 2247097	C	20011211	CA 2247097	A	19970226	200203
			WO 97FR338	A	19970226	

Priority Applications (No Type Date): FR 962527 A 19960226

Cited Patents: 1.Jnl.Ref; FR 2187234; GB 1563191; GB 2019187; JP 60002  
US 4244977; US 4400406; US 4421778; US 4552773; US 4808428; US 48532  
US 5084295

Patent Details:

Patent No Kind Lan Pg Main IPC Filing Notes

WO 9730600 A1 F 25 A23G-009/02

Designated States (National): AL AM AT AU AZ BA BB BG BR BY CA CH C  
CZ DE DK EE ES FI GB GE HU IL IS JP KE KG KP KR KZ LC LK LR LS LT L  
MD MG MK MN MW MX NO NZ PL PT RO RU SD SE SG SI SK TJ TM TR TT UA U  
UZ VN YU

Designated States (Regional): AT BE CH DE DK EA ES FI FR GB GH GR I  
KE LS LU MC MW NL OA PT SD SE SZ UG

FR 2745153 A1 17 A23G-009/02



AU 9719288 A A23G-009/02 Based on patent WO 9730600  
EP 878998 A1 F A23G-009/02 Based on patent WO 9730600  
Designated States (Regional): AT BE CH DE DK ES FI FR GB GR IE IT L  
MC NL PT SE  
NO 9803895 A A23G-009/02  
CN 1211900 A A23G-009/02  
JP 2000506004 W 20 A23G-009/02 Based on patent WO 9730600  
EP 878998 B1 F A23G-009/02 Based on patent WO 9730600  
Designated States (Regional): AT BE CH DE DK ES FI FR GB GR IE IT L  
MC NL PT SE  
DE 69704610 E A23G-009/02 Based on patent EP 878998  
Based on patent WO 9730600  
ES 2159112 T3 A23G-009/02 Based on patent EP 878998  
CA 2247097 C F A23G-009/02 Based on patent WO 9730600

Abstract (Basic): WO 9730600 A

A frozen dessert comprising dairy protein provided by milk substitutes of dairy origin and/or skimmed milk comprising 20-40 % protein on the base product; fat consisting of vegetable oil with melting point; a sweetener component consisting of a mixture of sweeteners of low molecular weight comprising dextrose and/or fructose invert sugar and glucose syrup; and one or more stabilising agents

ADVANTAGE - The desserts can be portioned out straight from the freezer, thus avoiding the need to allow a thawing time for the product to become soft enough to be scooped out, and avoiding the deterioration in quality and texture that results when unused portions of frozen desserts are re-frozen.

Dwg.0/0

Derwent Class: D13

International Patent Class (Main): A23G-009/02

International Patent Class (Additional): A23G-009/04

?



①9 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE  
INSTITUT NATIONAL  
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE  
PARIS

①1 N° de publication :  
(à n'utiliser que pour les  
commandes de reproduction)

2 745 153

②1 N° d'enregistrement national : 96 02527

⑤1 Int Cl<sup>6</sup> : A 23 G 9/02

①2

DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

A1

②2 Date de dépôt : 26.02.96.

③0 Priorité :

⑦1 Demandeur(s) : SOCIETE CIVILE RIVEIRE,  
SILVENTE ET ASSOCIES R.S.A SOCIETE CIVILE —  
FR.

④3 Date de la mise à disposition du public de la  
demande : 29.08.97 Bulletin 97/35.

⑤6 Liste des documents cités dans le rapport de  
recherche préliminaire : *Se reporter à la fin du  
présent fascicule.*

⑦2 Inventeur(s) : RIVIERE PHILIPPE, SILVENTE  
STEPHANE, TONON FRANK et ANDRE LINET  
VERONIQUE.

⑥0 Références à d'autres documents nationaux  
apparentés :

⑦3 Titulaire(s) : .

⑦4 Mandataire : CORNUEJOLS GEORGES.

⑤4 DESSERT GLACE.

⑤7 La présente invention concerne un dessert glacé sus-  
ceptible d'être cuillérable à température de congélation  
et/ou d'être conditionné dans des récipients sous pression.

Le dessert glacé selon l'invention dont la composition  
comprend des protéines d'origine laitière, des matières  
grasses, des matières sucrantes, un ou des agents stabili-  
sants et des agents aromatisants ou colorants se distingue  
notamment en ce que :

- les protéines sont apportées par des produits lacto-  
remplaceurs d'origine laitière et/ou du lait écrémé ;
- la matière grasse est une huile végétale à très bas point  
de congélation ;
- les matières sucrantes sont un mélange d'agents su-  
crants de faible poids moléculaire tels que :  
dextrose et/ou fructose, sucre inverti, sirop de glucose.

FR 2 745 153 - A1



1           La présente invention concerne un dessert glacé.  
Le dessert glacé selon l'invention est du type comprenant  
essentiellement des protéines d'origine laitière, des  
matières grasses, des agents sucrants et un ou des agents  
5 stabilisants.

Le dessert glacé selon l'invention pourra, selon  
les besoins, contenir des agents aromatisants, des agents  
colorants ou des inclusions comestibles.

Ces produits sont habituellement obtenus par  
10 congélation des composants ci-dessus énoncés et leur  
conservation jusqu'à consommation suppose le maintien en  
froid négatif, la température de congélation pouvant aller  
jusqu'à moins 18°, et même moins 24° centigrades.

De ce fait, les produits obtenus sauf à subir une  
15 période de réchauffement, présentent une consistance  
particulièrement dure qui empêche leur consommation  
immédiate et rend leur division à la cuillère impossible ou  
du moins difficile.

Dans le cas de portion importante, lorsque la  
20 portion n'a pas été entièrement consommée, sa conservation  
après réchauffement pour division, suppose une recongélation  
qui a des incidences sur la structure du produit avec  
réalisation de gros cristaux donnant en bouche un goût  
acqueux et une texture plus dure et présente des risques  
25 bactériologiques.

De plus, ces produits après décongélation jusqu'à  
température de consommation perdent une partie de leurs  
propriétés de stabilité et de leurs qualités gustatives.

1 L'art antérieur a proposé des solutions :

Le brevet GB 1563191 se propose de réaliser une crème glacée qui est cuillérable à température de congélation et dont la composition contient à la fois des agents stabilisants et des produits du type glycerol qui abaissent le point de congélation.

Le brevet GB 2019187 décrit une préparation analogue au brevet précédent dans lequel outre les stabilisants et les produits du type glycerol, les agents sucrants utilisés sont des agents sucrants à faible poids moléculaire du type sucrose, glucose, fructose, sucre inverti qui entrent dans la composition pour leur capacité à abaisser son point de congélation.

Il est apparu que fréquemment les stabilisateurs doivent être utilisés dans de telles proportions que la perception en bouche et le goût du produit obtenu peuvent être altérés de même que son aspect qui peut devenir gommeux avec un goût de gras.

De même, l'utilisation d'agents sucrants à faible poids moléculaire peut affecter le goût du produit si la composition des agents sucrants n'est pas étroitement maîtrisée.

Les polyols ou glycerols utilisés pour abaisser le point de congélation présentent en outre l'inconvénient de n'être pas digestibles par l'homme et d'avoir des effets laxatifs.

La présente invention vise à obvier à ces inconvénients tout en permettant la réalisation d'un dessert

1 glacé cuillérable à température de congélation et  
susceptible d'être conditionné en récipient sous pression.  
Ce résultat est obtenu par une sélection de la matière  
grasse d'origine végétale à très bas point de fusion et par  
5 la sélection d'un mélange de matières sucrantes spécifiques  
à faible poids moléculaire et par mélange avec des protéines  
d'origine laitières.

A cet effet, le dessert glacé selon l'invention  
dont la composition comprend des protéines d'origine  
10 laitière, des matières grasses, des matières sucrantes et un  
ou des agents stabilisants se caractérise essentiellement en  
ce que :

- les protéines sont apportées par des produits lacto-  
remplaceurs d'origine laitière et/ou du lait écrémé  
15 comprenant 20% à 40% de protéines par rapport au produit  
brut ;
- la matière grasse utilisée est une huile d'origine  
végétale à bas point de fusion ;
- les matières sucrantes sont un mélange d'agents sucrants à  
20 faible poids moléculaire, ledit mélange comprenant dextrose  
et/ou fructose, sucre inverti et sirop de glucose.

Suivant une autre caractéristique de l'invention,  
le mélange de matières sucrantes comprend :

- dextrose et/ou fructose,
  - 25 - sucre inverti,
  - sirop de glucose,
- et dans lequel,
- le sucre inverti a un pourcentage d'inversion égal élevé  
par exemple égal à 93 plus ou moins 3 ;



- 1 - le sirop de glucose a un dextrose équivalent de l'ordre de  
70% par exemple compris entre 69,7 et 73,7%.

D'autres avantages et caractéristiques de  
l'invention apparaîtront à la lecture de la description ci-  
5 après de l'invention et de son procédé de mise en oeuvre.

Le dessert glacé selon l'invention est du type  
réalisé par un mélange de protéines d'origine laitière, de  
matières grasses et de matières sucrantes.

Ce mélange est destiné à être congelé après réalisation et à  
10 être distribué en état de congélation au consommateur, soit  
en portion individuelle, soit en ration à diviser en  
portion, soit en emballage sous pression.

Le produit selon l'invention peut également être distribué  
sous forme liquide traitée UHT et être soumis à congélation  
15 par l'utilisateur.

La difficulté à solutionner est :

- premièrement de réaliser un produit qui dans la plage de  
température de moins 18° centigrades à moins 24° centi-  
grades, soit à la fois suffisamment souple pour être  
20 cuillerable ou passer sous pression au travers une buse  
d'un récipient dans lequel le produit est conditionné en  
pression ;
- deuxièmement, de réaliser un produit stable physiquement  
pendant le temps de consommation tout en présentant les  
25 qualités organoleptiques d'une glace.

L'idée de départ a été de jouer sur les trois  
composants fondamentaux, sucres, matières grasses et  
protéines, sur leurs pourcentages relatifs et sur la nature

1 des dits composants et/ou des ingrédients de chacun d'eux  
afin d'abaisser le point de congélation du mélange.

Il est apparu que les ingrédients protéiques ont  
une influence essentiellement sur la stabilité et la texture  
5 de la glace, notamment en sortie de buse lorsqu'elle est  
conditionnée en récipient sous pression.

Il est apparu que la nature des ingrédients protéiques, lait  
écrémé ou lactoreplaceurs, le taux d'incorporation et la  
composition des ingrédients protéiques ont une influence sur  
10 la texture de la glace à température de congélation.

Il est apparu au cours des essais que le taux  
d'ingrédients protéiques devait être compris entre 8% et  
15%.

En-dessous de 8%, la texture du produit est bien fluide mais  
15 celui-ci manque de tenue et de stabilité.

Au-dessus de 15%, le produit est trop ferme.

Dans la fourchette de 8% à 15%, le produit reste malléable  
en étant plus ferme si on augmente le taux de protéines.

Les produits protéiques peuvent être constitués de  
20 lactoreplaceurs seuls ou d'un mélange de lactoreplaceurs  
et de lait écrémé en poudre ou de ce dernier ingrédient  
seul.

Avantageusement, les lactoreplaceurs sont des  
produits en poudre d'origine laitière composés principa-  
25 lement de protéines d'origine sériques et comprenant 20% à  
40% de protéines.

Les pourcentages mentionnés sont donnés de poids en poids.

Différentes matières sucrantes ont été testées en

1 remplacement du saccharose, ces matières étant de poids  
moléculaire plus faible pour abaisser le point de  
congélation.

Trois types de mélanges de matières sucrantes ont été  
5 déterminés à cet effet qui donnent sensiblement le même  
résultat au niveau de la texture cuillerable mais différent  
par la saveur sucrée.

Le premier mélange ou première combinaison comprend  
un pourcentage total de sucres exprimés par rapport à la  
10 formule globale de 24,6% en matières sèches, dont :

- dextrose ou fructose : 8,2%,
- sucre inverti : 8,2%,
- sirop de glucose : 8,2%.

Avec ce type de mélange, la saveur sucrée est assez  
15 accentuée.

Le deuxième mélange ou deuxième combinaison  
présente un pourcentage total de sucres exprimés par rapport  
à la formule globale de 20,3% en matières sèches dont :

- dextrose ou fructose : 10,0%,
- 20 - sucre inverti : 3,3%,
- sirop de glucose : 7,0%.

Avec ce deuxième type de mélange, la saveur sucrée est moins  
intense qu'avec le premier.

Le troisième mélange ou troisième combinaison  
25 d'agents sucrants comprend un total de sucres exprimés par  
rapport à la formule globale de 20,3% en matières sèches,  
dont :

- dextrose ou fructose : 13,3%,
- sirop de glucose : 7,0%.

1           Le sirop de glucose utilisé a une composition hydrocarbonnée comprenant environ 49% de glucose et 26% de saccharides.

Le sucre inverti est caractérisé par un degré d'inversion  
5   élevé (pourcentage de saccharose hydrolysé) de l'ordre de 93% plus ou moins 3%.

Le sirop de glucose utilisé présente un dextrose équivalent de l'ordre de 70% par exemple compris entre 69,7% et 73,7%.

La matière grasse utilisée est l'un des principaux  
10 facteurs jouant sur la texture finale du produit et dans l'obtention d'une texture qui ne soit pas, à température de congélation, trop ferme.

Différents essais ont démontré que la matière grasse à bas point de congélation la plus apte était l'huile de tournesol  
15 dont la solidification débute à environ moins cinq degrés centigrades pour être totale à environ moins vingt cinq degrés centigrades.

Cette huile est caractérisée par un bas point de fusion.

Les pourcentages d'incorporation optimum pour  
20 parvenir au résultat escompté sont compris entre 8% et 20%.

En dessous de 8%, le produit obtenu est trop ferme, ce qui notamment le rend impropre à un conditionnement en récipient sous pression.

Au-delà de 20%, le produit obtenu est malléable mais avec un  
25 aspect filant et n'a pas en bouche le goût d'une crème glacée.

Entre 8% et 20%, plus on augmente la proportion d'huile de tournesol et plus la glace est souple et fluide

1 et plus elle a de corps en bouche lors de la dégustation.  
Il va de soi que d'autres matières grasses d'origine  
végétale à caractéristiques équivalentes à celles de l'huile  
de tournesol sont susceptibles d'être utilisées.

5 Une composition type du produit selon l'invention  
peut être la suivante :

- huile de tournesol : 16,5% à 18,5%,
- lait écrémé en poudre :  
(ou lactoremplacéur) : 11,6% à 10%,
- 10 - dextrose : 13,3%,
- sirop de glucose : 8,8%,
- stabilisant : 0,6% à 0,3%,
- lait écrémé liquide : 49,0% à 49,1%.

Suivant une autre forme de réalisation de  
15 l'invention, il est possible d'intégrer à la composition des  
polyols ou sucre alcool.

A titre d'exemple, un sorbitol peut être ajouté dans une  
proportion de 3 à 5% ; dans ce cas, la proportion de  
dextrose est de 10,3% à 8,3%.

20 La mise en oeuvre des ingrédients s'effectue en  
préparant tous les constituants sous forme liquide, le lait  
écrémé liquide et l'huile de tournesol.

Les constituants liquides sont soumis à un mélange à chaud  
sous l'action d'un fouet.

25 La température est portée jusqu'à 50°.

A cette température sont alors apportés le lait écrémé en  
poudre et les stabilisants en poudre.

Les stabilisants sont un mélange de mono et diglycérides

1 d'acides gras avec éventuellement de la caroube, guar, carraghénates, alginates, gélatine, etc...

Les stabilisants sont choisis de façon à adapter la texture et la stabilisation du dessert glacé.

5 Cet apport se fait sous agitation.

Le mélange est porté à une température comprise entre 65°C à 70° centigrades afin de bien solubiliser les agents stabilisants.

Les sucres sont alors ajoutés et la température est portée  
10 ou maintenue à 70°C.

L'extrait sec est alors ajusté aux alentours de 45% avec de l'eau.

Il est également possible de ne chauffer que le lait écrémé liquide et d'ajouter l'huile de tournesol après  
15 le lait écrémé en poudre et le stabilisant.

La préparation est ensuite homogénéisée au moyen d'un polybroyeur pour obtenir une distribution homogène de globules gras de petit diamètre.

La préparation est ensuite soumise à maturation pendant un  
20 temps variant de quelques heures à une nuit en froid positif par exemple à +3°C.

Cette maturation peut s'effectuer conjointement à un brassage du produit.

La préparation peut ensuite être surgelée directement avec  
25 un foisonnement conjoint ou traitée UHT puis mise en récipient sous pression et surgelée ensuite.

La mise en récipient sous pression peut également être effectuée directement après pasteurisation ou

1 traitement UHT, la maturation et la congélation intervenant  
ensuite.

La surgélation s'effectue soit par la technique de  
la surgélation mécanique, soit par surgélation cryogénique.

5 La conservation du produit obtenu s'effectue en  
enceinte réfrigérée à température comprise entre moins 18°  
centigrades et moins 24° centigrades.

Le conditionnement peut en fonction des conditions  
de commercialisation et d'emploi être effectué en pot ou en  
10 récipient sous pression.

Les récipients sous pression peuvent être du type siphon ou  
du type bombe à pression. Dans ces cas, un gaz foisonneur  
est injecté dans le produit, celui-ci est généralement un  
gaz neutre du type protoxyde d'azote.

15 Un gaz propulseur, par exemple de l'azote, est également  
injecté jusqu'à la pression nécessaire dans le récipient.

**REVENDEICATIONS :**

1                    1. Dessert glacé dont la composition comprend des  
proteïnes d'origine laitière, des matières grasses, des  
matières sucrantes, un ou des agents stabilisants  
caractérisé en ce que :

- 5        - les proteïnes sont apportées par des produits lacto-  
remplaceurs d'origine laitière et/ou du lait écrémé  
comprenant 20 à 40% de proteïnes par rapport au produit  
brut ;  
- la matière grasse est une huile d'origine végétale à bas  
10 point de fusion ;  
- les matières sucrantes sont constituées par un mélange  
d'agents sucrants à faible poids moléculaire, ledit mélange  
comprenant dextrose et/ou fructose, sucre inverti et sirop  
de glucose.

15                    2. Dessert glacé selon la revendication 1 dont la  
composition comprend :

- des proteïnes d'origine laitière,  
- des matières grasses,  
- des matières sucrantes,  
20 - un ou des agents stabilisants,  
caractérisé en ce que :  
- les proteïnes sont apportées par des produits lacto-  
remplaceurs d'origine laitière et/ou du lait écrémé  
comprenant 20 à 40% de proteïnes par rapport au produit  
25 brut ;  
- les matières sucrantes sont un mélange d'agents sucrants à  
faible poids moléculaire, ledit mélange comprenant :



- i - dextrose et/ou fructose,  
- sucre inverti,  
- sirop de glucose, dans lequel le sucre inverti a un  
pourcentage d'inversion élevé de l'ordre de 93 plus ou moins  
5 3 et le sirop de glucose a un dextrose équivalent de l'ordre  
de 70%.

3. Dessert glacé selon la revendication 1  
caractérisé en ce que :

- les lactoreplaceurs comprennent de 20 à 40% de protéines  
10 par rapport au produit brut.

4. Dessert glacé selon la revendication 1  
caractérisé en ce que l'huile végétale est une huile à bas  
point de fusion.

5. Dessert glacé selon la revendication 1  
15 caractérisé en ce que l'huile végétale est une huile de  
tournesol.

6. Dessert glacé selon la revendication 1  
caractérisé en ce que le sucre inverti utilisé se  
caractérise par un pourcentage de degré d'inversion élevé de  
20 l'ordre de 93 plus ou moins 3.

7. Dessert glacé selon la revendication 1  
caractérisé en ce que le sirop de glucose a un dextrose  
équivalent de l'ordre de 70%.

8. Dessert glacé selon la revendication 1  
25 caractérisé en ce que le sirop de glucose a une composition  
hydrocarbonée comprenant 49% de glucose et 26% de  
saccharides.

9. Dessert glacé selon la revendication 1 et l'une

1 quelconque des revendications 2 à 8 caractérisé en ce qu'il comprend :

- huile de tournesol : 16,5% à 18,5%,
- lait écrémé en poudre :  
5 (ou lactoremplacé) : 11,6% à 10%,
- dextrose : 13,3%,
- sirop de glucose : 8,8%,
- stabilisant : 0,6% à 0,3%,
- lait écrémé liquide : 49% à 49,1%.

10 10. Dessert glacé selon la revendication 9 caractérisé en ce que le mélange d'agents sucrants présente un pourcentage total de sucres exprimés par rapport à la formule globale de 24,6% en matières sèches, dont :

- dextrose ou fructose : 8,2%,
- 15 - sucre inverti : 8,2%,
- sirop de glucose : 8,2%.

11. Dessert glacé selon la revendication 1 caractérisé en ce que le mélange d'agents sucrants présente un pourcentage total de sucres exprimés par rapport à la  
20 formule globale de 20,3% en matières sèches, dont :

- dextrose ou fructose : 10,0%,
- sucre inverti : 3,3%,
- sirop de glucose : 7,0%.

12. Dessert glacé selon les revendications 1 et 2  
25 caractérisé en ce que le taux de protéines est compris entre 8 à 15%.

13. Dessert glacé selon la revendication 1 caractérisé en ce que l'agent stabilisant est incorporé dans

1 une proportion comprise entre 0,25% à 0,8%.

14. Dessert glacé selon la revendication 1 caractérisé en ce que le mélange d'agents sucrants comprend un total de sucres exprimés par rapport à la formule globale de  
5 20,3% en matières sèches, dont :

- dextrose ou fructose : 13,3%,
- sirop de glucose : 7,0%.

15. Procédé de fabrication d'un dessert glacé mettant en oeuvre les composants selon les revendications 1  
10 à 14 caractérisé en ce que :

- le lait écrémé liquide et l'huile sont mélangés (sous forme liquide) et conjointement chauffés jusqu'à une température de 50° centigrades ;
- le lait écrémé en poudre et l'agent stabilisant sont alors  
15 apportés, le mélange étant porté à une température de 65°C à 70°C ;
- les agents sucrants sont ajoutés lorsque le mélange est à 70°C ;
- l'extrait sec est ajusté aux alentours de 45% d'eau si  
20 nécessaire ;
- la préparation est homogénéisée ;
- la préparation subit une maturation sous froid positif avec éventuellement une agitation ;
- la préparation est surgelée pour avoir une température  
25 finale comprise entre -18°C et -24°C.

16. Procédé de fabrication selon la revendication 15 caractérisé en ce que le mélange peut être conditionné sous pression.

1           17. Procédé de fabrication selon les revendications  
15 et 16 caractérisé en ce que le conditionnement sous  
pression s'effectue après maturation du mélange et avant  
surgélation.

5           18. Procédé de fabrication selon les revendications  
15 et 16 caractérisé en ce que le conditionnement sous  
pression s'effectue après surgélation et foisonnement.

          19. Procédé de fabrication selon la revendication  
15 caractérisé en ce que le mélange est conditionné à la  
10 pression atmosphérique en pots après surgélation et  
foisonnement.

RAPPORT DE RECHERCHE  
PRELIMINAIREétabli sur la base des dernières revendications  
déposées avant le commencement de la recherche

2745153

N° d'enregistrement  
nationalFA 526095  
FR 9602527

DOCUMENTS CONSIDERES COMME PERTINENTS		Revendications concernées de la demande examinée
Catégorie	Citation du document avec indication, en cas de besoin, des parties pertinentes	
X Y	US-A-4 400 406 (R. G. MORLEY ET AL.) 23 Août 1983  * colonne 3, ligne 40-68; exemple 6 * * colonne 5, ligne 41 - colonne 6, ligne 30 * * colonne 7, ligne 1 - colonne 8, ligne 31 *	1,3-5, 12,13 15
Y	US-A-5 084 295 (R. H. WHELAN ET AL.) 28 Janvier 1992 * revendications 1,9; exemples 1,2 *	15
X A	US-A-4 421 778 (M. L. KAHN ET AL.) 20 Décembre 1983 * revendications 1,3,5-7,12-15,31-34; exemples * * colonne 1, ligne 52 - ligne 59 * * colonne 3, ligne 35 - colonne 5, ligne 56 *	1,2 3
A	US-A-4 244 977 (M. L. KAHN ET AL.) 13 Janvier 1981 * le document en entier *	1,15
X	US-A-4 853 243 (M. L. KAHN ET AL.) 1 Août 1989 * colonne 1, ligne 35-46; exemples * * colonne 7, ligne 50 - colonne 8, ligne 31 *	1
X	GB-A-1 563 191 (UNILEVER) 19 Mars 1980  * page 2, ligne 120-124; exemples 1,2 * * page 2, ligne 3-108 *	1,3,4, 12,13
A	GB-A-2 019 187 (UNILEVER) 31 Octobre 1979 * le document en entier *	1
-/-		
Date d'achèvement de la recherche		Examinateur
6 Décembre 1996		Guyon, R
<p><b>CATEGORIE DES DOCUMENTS CITES</b></p> <p>X : particulièrement pertinent à lui seul Y : particulièrement pertinent en combinaison avec un autre document de la même catégorie A : pertinent à l'encontre d'au moins une revendication ou arrière-plan technologique général O : divulgation non-écrite P : document intercalaire</p> <p>T : théorie ou principe à la base de l'invention E : document de brevet bénéficiant d'une date antérieure à la date de dépôt et qui n'a été publié qu'à cette date de dépôt ou qu'à une date postérieure. D : cité dans la demande L : cité pour d'autres raisons &amp; : membre de la même famille, document correspondant</p>		

1

EPO FORM 1503 03.82 (P04C13)

RAPPORT DE RECHERCHE  
PRELIMINAIREétabli sur la base des dernières revendications  
déposées avant le commencement de la recherche

2745153

N° d'enregistrement  
nationalFA 526095  
FR 9602527

DOCUMENTS CONSIDERES COMME PERTINENTS		Revendications concernées de la demande examinée
Catégorie	Citation du document avec indication, en cas de besoin, des parties pertinentes	
A	FR-A-2 187 234 (UNILEVER) 18 Janvier 1974 * Exemples 33-41, 47, 48, 87-98 * ---	15
A	PATENT ABSTRACTS OF JAPAN vol. 9, no. 108 (C-180), 11 Mai 1985 & JP-A-60 002151 (AZAKI ATSUKO), 8 Janvier 1985, * abrégé *	1
A	US-A-4 808 428 (S. L. FORSSTROM ET AL.) 28 Février 1989 * colonne 3, ligne 5-11; exemples * * colonne 4, ligne 40-62 * * colonne 1, ligne 1-10 * ---	1
A	US-A-4 552 773 (M- L- KAHN ET AL.) 12 Novembre 1985 -----	
		DOMAINES TECHNIQUES RECHERCHES (Int. CL. 6)
Date d'achèvement de la recherche		Examinateur
6 Décembre 1996		Guyon, R
CATEGORIE DES DOCUMENTS CITES		
X : particulièrement pertinent à lui seul Y : particulièrement pertinent en combinaison avec un autre document de la même catégorie A : pertinent à l'encontre d'au moins une revendication ou arrière-plan technologique général O : divulgation non-écrite P : document intercalaire T : théorie ou principe à la base de l'invention E : document de brevet bénéficiant d'une date antérieure à la date de dépôt et qui n'a été publié qu'à cette date de dépôt ou qu'à une date postérieure. D : cité dans la demande L : cité pour d'autres raisons & : membre de la même famille, document correspondant		

1  
EPD FORM 1503 03.82 (P&C13)